25.



DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè diſcutienda, in Scholis Medicorum, die Jovis ſextâ menſis Maii, anno Domini M. DCC. LI.

M. BENJAMIN-LUDOVICO LUCAS DE LAUREMBERT, Doctore Medico, Præſide.

An cerviſia potus ſaluberrimus?

I.



ID conditoris noſtri ineffabilem effert ſapientiam, quòd eadem cauſa quæ corpus deſtruit ineluctabiliter, ſimul etiam deſtructum reficiat eâdem operâ, per eſculenta & potulenta: hinc perennis horum neceſſitas ad vitæ, & corporeæ molis incrementum & conſervationem. At cum non omnibus omnia ex æquò conveniant: ea ſeligenda ſunt,

habitâ imprimis ratione ſexûs, ætatis, temporis, ſoli, regionis, ſecundæ aut adverſæ valetudinis : alia hominum, infantium, juvenum, mulierum, virorum, ſanorum & ægrorum. Alia hyeme, alia æſtate, alia populis diverſarum regionum, ad Orientem, Occidentemve, ad Meridiem aut Septentrionem degentibus. Quàm pauca præter cerviſiam invenias potulenta quæ conveniant toti ferè humano generi, omni ſexui, ætati, tempori, regioni, & quæ in ſecundâ & adversâ valetudine tutiùs adhiberi poſſint. Medicinæ eſt (quam meritò dixeris ſalutis humanæ præſidem) ſanis quidèm corporibus & ægris, talem potum ubique promittere & exhibere.

I I.

VETUSTISSIMUM potionis genus cerviſia, ex Athen. l. 1 & 10. vocatur vinum ex hordeo, Herodoto οἶνον ἐκ κριθίας πεποιημένον, Teophraſto οἶνον ἐκ τῶν κριθῶν, καὶ τῶν πυρῶν : Gallorum olim, nunc Borealium populorum nectar, ex hordeo & tritico ad hunc modum optima conficitur. Frumentum aquâ maceratum donec intumeſcat, acervatim repoſitum, germen emittit, furno exſiccandum imponitur ; toſtum, in craſſiorem farinam molâ redigitur, vel aquâ coquitur, vel fervidâ tantùm irrigatur ; colatura, lupuli floribus injectis, iterùm coquitur ad minorem ipſius amaritudinem : hoc decoctum, rursùs colatum ac tepefactum, fervet adjectis cerviſiæ fæcibus ; deindè doliis infuſum ad domeſticos uſus reconditur. Ut panis ex frumento cibus ſaluberrimus, ſic cerviſia, genuinus tritici fœtus, aut, ut ità dicam, panis liquidus, potus eſt ſaluberrimus ; illius & hujus maximè miſcibiles & ſibi invicem proportionatæ particulæ utpotè homogeneæ, faciliùs unà in ſtomacho concoquuntur, faciliùs unà tranſeunt per ductus chyliferos, & juvante figurarum ſimilitudine permeant meliùs vaſa nutritioni inſervientia, & unicuique parti ad quam deferuntur ad incrementum & nutrimentum, aſſimilantur & uniuntur perfectiùs ob ſuæ conditionis analogiam.

I I I.

NON omnis fert omnia tellus, non ubiquè eâdem ſalubritate donatur cerviſia : differentia major à frumentis, aëre, locis, & aquis ; inter exoticas, optima Bruxellenſis, Harlemenſis ; craſſior & gravior Amſtelodamenſis ; gratiſſima Londinenſis ; fortiſſima Hannonenſis. Verùm ne peregrinis invideas, domeſticis contentus, quas ames habet tua Lutetia cerviſias ; nymphæ patriæ, arti, ſolo, & opimis Franciæ frugibus obſecundantes, largiter ef-

fundunt latices poculis aptos cerealibus. Elige quæ conficiuntur ad ſuperiores & proximas Sequanæ ripas, talis eſt ea quæ ad fanum divi Antonii, tum & ea quæ in ſuburbiis Sancti Victoris & Marcelli ex rivo dicto *la Bièvre*, illâc præterfluente præparatur; his bonitate proxima eſt quæ in ſuburbio Sancti Germani, decliviori immenſæ urbis loco, ſcaturiente in puteis aquâ, ex alluente Sequanâ coquitur. Multi hunc potum non tantùm floccifaciunt, ſed ab eo abhorrent inſcii, ſi ſpumeſcere videatur; calce, vel alumine, vel ſaccharo, refertum eſſe falsò clamitant: ſufficit ſi cerviſia benè cocta, fermentata, & defæcata, ex hordeo, vel tritico, & lupulo fuerit confecta. Moderatè refrigerat, nutrit; in Septentrionalibus plagis datur infantibus adhuc lactentibus puls ſeu pulmentum ex medullâ panis intritâ & coctâ in cerviſiâ; quod ſalubritate ſuperat noſtram pulticulam farinaceam & lacteam, deficiente fermento, infantilis ventriculi & inteſtinorum tortorem. Leniſſimum & benigniſſimum continet cerviſia fermentum, ſitis domitorem potentiſſimum. Ejus ſpuma ſiligineo pani nunc & antiquitùs adjecta, hunc & leviorem & ſalubriorem efficit. Hæc te ſoletur quòd frumenta noſtratia, Aſiaticis inferiora, ad concoctionem & nutritionem fermenta poſtulant. Hoc habet Aſiatici frumenti bonitas, ut rejiciat corruptivam fermenti admixtionem, & extemporaneum & boni ſucci ſuppeditet panem.

I V.

MULTIPLEX cerviſia ex multiplici coctionis gradu, ex majori aut minori frugum copiâ; ſed ea melior cenſenda, quæ tenuior, confecta vel Martio & Aprili menſibus, vel temperato cœlo, non aceſcens, nec recentior, nec vetuſtior, atque omni tempore Pariſina præſtat. Imò abſit illud anilium effatum, quo innuere multi audent, hunc potum fucifaciendum eſſe dum fructus purpurâ induuntur. Illam ægris & febricitantibus ſecurus propina, ptiſannæ vulgaris & juſculorum vice. Ptiſanna vel lentore alvum aſtringit, vel ſuo pondere & humiditate movet; laxatâ ventriculi compage, inteſtina & venæ omnes accipiunt inimicum imbrem, nimiſque fatiſcunt; hinc hydropes, hinc contumaciores morbi. Juſcula ex diſſolutis partibus carnium ſulphureis conflata, febrilia incendia non minuunt, ſed augent, non reſtingunt ſed accendunt, ægros non tam nutriunt quàm lædunt. Mirare quos homines ferunt & alunt ſeptentrionales plagæ omnes penè abſtemiæ, proceros, robuſtos, oris formâ & colore eximios, integrâ corporis conſtitu-

tione præſtantes, ultrà vires ſortemquè ſenectæ, nervorum & articulorum vitiis, calculo renum & veſicæ tormentis rariùs obnoxios.

V.

VINUM laudent ſapientiores ut pharmacum lætificans cor hominis, laudent & illud Baccho devoti clientes, quos juvat violentiâ vini conturbare animam corpore in ipſo. Voluptuarium tamen venenum ſitim accendit auctâ bibendi aviditate & voluptate, & dum limpidiſſimo ſuo liquore partes proluendo molliter humectare videtur, doloſo ardore ſuccendit inſidioſus hoſtis. Qui vinum non odit, amet, ô Neuſtria, tua pomacea, nobiles vappas, factitia vina, citiùs aceſcentia. Canat verò Pindarus ἄριστον μὲν ὕδωρ; ſed ut primùm in elementis ὁ δὲ χρυσὸς μεγάνορος; ſicuti aurum pretioſiſſimum in metallis. Aqua imbecilliſſima vix alit, hoc norunt hydropotæ, cocta tumultum leviorem feret ſtomacho. Potent ſuas lymphas limonibus & ſaccharo conditas Mahummedi aſſeclæ, quos vini abſtinentia armis potentior fecerat terrarum dominos. Potent & Sarmatæ & Poloni ſuum non innoxium ὑδρόμελι: iſta habent ſuas dotes, ſed ſuis vitiis & damnis quandoquè infames, dulcia ſe in bilem vertunt, obſtructiſquè viſceribus ut plurimùm nocent. Si quæ alieno vitio cerviſia ferat incommoda, hæc ſuâ virtute innumeris compenſat commodis; degeneres potus, conſtans & inemendabilis arguit improbitas. Cerviſia temperat viſcerum æſtus, nimis calida & ſicca corpora emendat ſuâ humiditate; nimis humida & frigida amico & leni ſuo calore fovet; molliora benigno lupuli amarore firmat & roborat; fortior, extenuata magis ac magis refocillat & nutrit.

Ergò cerviſia potus ſaluberrimus.

Proponebat Pariſiis CLAUDIUS-JOSEPHUS GENTIL; Biſuntinenſis, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Pariſienſis Baccalaureus, A. R. S. H. 1751, A SEXTA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Univerſitatis & Facultatis Medicinæ Typographi, 1751.